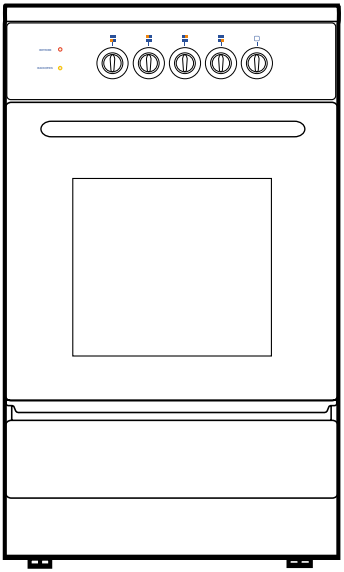
neckermann
versand

LOYDS®



ELEKTRO-STANDHERD

Art.-Nr. 756/598

Gebrauchs- und Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Neckermann. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Machen Sie sich in der Reihenfolge dieser Gebrauchsanweisung mit Ihrem neuen Gerät und seinen verschiedenen Bedienungsfunktionen vertraut.
Beachten Sie alle Hinweise und Erklärungen, die sich auf die richtige Bedienung und Behandlung beziehen. Damit erreichen Sie ständige Einsatzbereitschaft und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes.
Besonders sind die Hinweise zu berücksichtigen, die die Sicherheit betreffen. Sie sollen helfen, Unfälle zu verhüten und Sie sowie Ihr Gerät vor Schäden zu schützen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf. Bei einer Weitergabe des Gerätes legen Sie die Gebrauchsanleitung bitte bei.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an die Neckermann-Kundenbetreuung.
Die Telefonnummer entnehmen Sie bitte dem aktuellen Hauptkatalog.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre NECKERMANN VERSAND AG

Einige Passagen in der Gebrauchsanweisung sind besonders gekennzeichnet.
Diese Kennzeichnungen haben folgende Bedeutung:

Hier finden Sie wichtige Informationen über ungeeignete Handhabungen Ihres Gerätes, die technische Schäden verursachen können.

Hier finden Sie Informationen, die für die einwandfreie Funktion des Gerätes besonders wichtig sind.

Hier finden Sie wichtige Umweltschutzhinweise.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise 4
Worauf Sie achten müssen 6
Gerätebeschreibung 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
Tipps zum Geschirr und Kochen 9
Kochstellen 11
Backofen 12
Einschubebenen 13
Backen 14
Backtabelle 16
Braten 17
Brattabelle 18
Grillen und Überbacken 19
Grilltabelle 20
Reinigung und Pflege 21
Was tun bei Problemen? 25
Austausch von Geräteteilen 26
Montageanleitung 27
Technische Daten 30
Kundendienst 31

Sicherheits- und Warnhinweise

Diese Hinweise dienen der Sicherheit und sollten daher vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.

Installation

- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Gebrauch

- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.

Sicherheit von Kindern

- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

- Bei der Entsorgung des Gerätes: Ziehen Sie den Netzstecker, schneiden Sie die elektrische Zuleitung ab und beseitigen Sie den Stecker mit der Restleitung.

Entsorgung

- Wenden Sie sich bitte zum Entsorgen Ihres Altgeräts an die nächstgelegene Entsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- **Verpackungs-Entsorgung:** Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung. Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Geschirrwagen

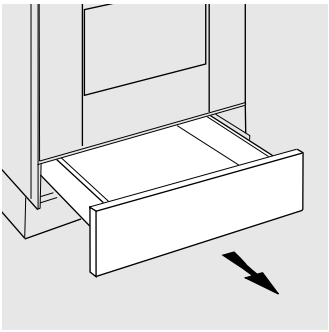
Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

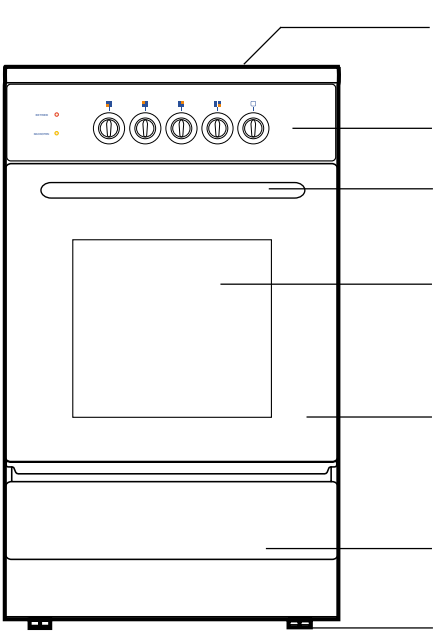
Wichtig:

Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

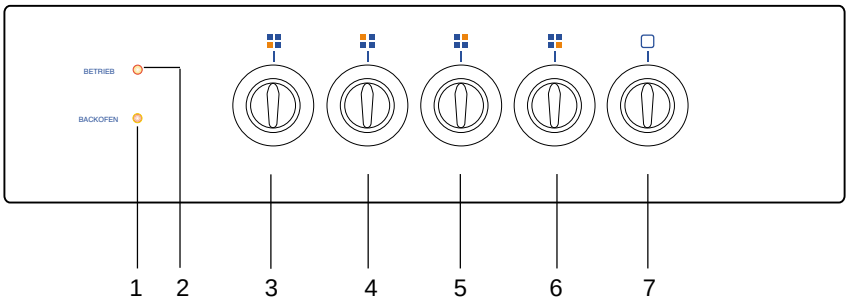
Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!



Gerätebeschreibung



Bedienungsblende



1 Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

2 Betriebskontrolllampe zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle in Betrieb ist.

3 Schalter für Kochzone, vorne links

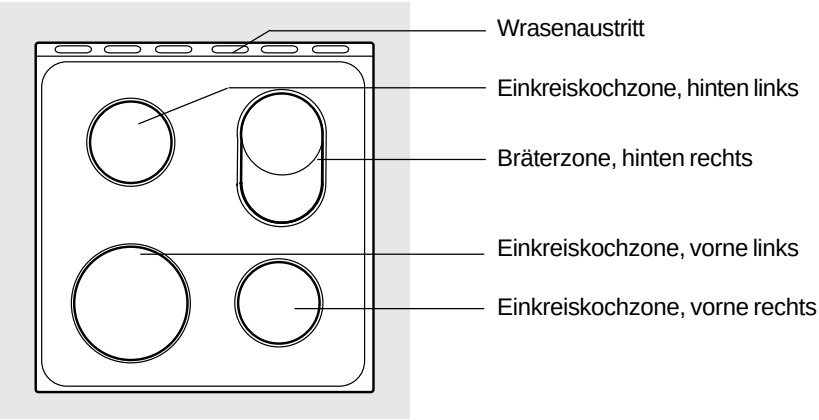
4 Schalter für Kochzone, hinten links

5 Schalter für Kochzone, hinten rechts

6 Schalter für Kochzone, vorne rechts

7 Temperaturregler für Backofen

Gerätebeschreibung



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Backofen

Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

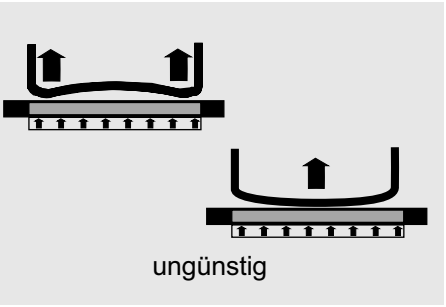
Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

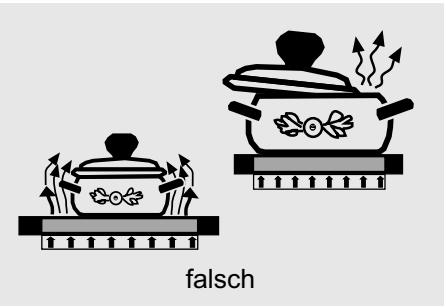
Es gilt der Grundsatz:
Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkauf

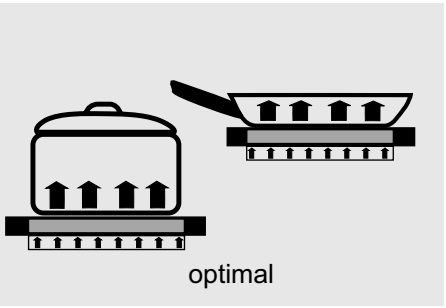
- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Tipps zum Geschirr und Kochen

Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.
- Überhitzungsschutz: alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

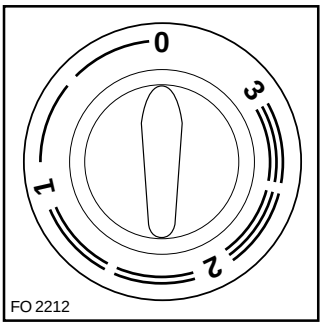
Kochstellen

Bedienung der Kochstellen

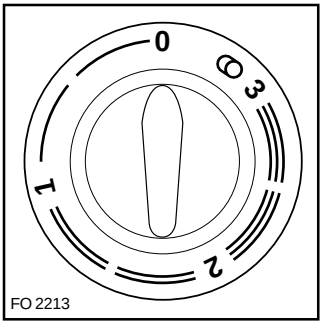
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.



Kochzonen-Schalter für Einkreiskochzone



Kochzonen-Schalter für Bräterzone

Zuschaltung Bräterzone

Diese Kochzonen besitzen zwei getrennte Zonen. Beim Einschalten durch den Knebel wird zuerst der kleine Kreis eingeschaltet.

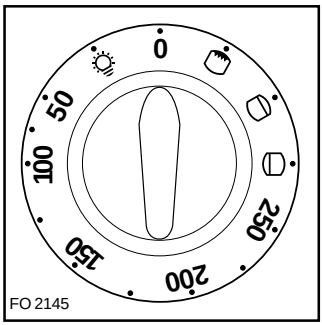
- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◯◯; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird für die gesamte Heizfläche die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
•	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
1	Fortkochen
•	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
•	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

Backofen

Bedienung

Der Backofen wird mit dem Temperaturregler bedient.



Temperaturregler

Betriebsarten

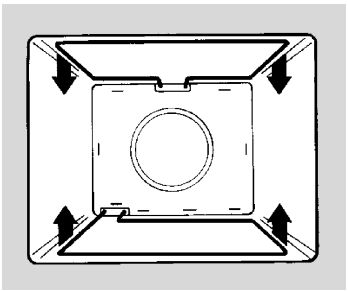
Der Backofen kann mit folgenden Betriebsarten betrieben werden:
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf

Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

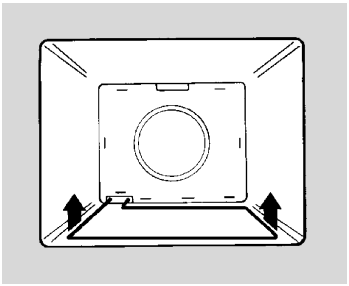


Einstellung Ober-/Unterhitze:

Temperaturregler auf 50 bis 250 °C

Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).
Achtung: Unterhitze ist nicht temperaturgeregelt. Deshalb diese nur kurzzeitig einschalten und Vorgang beobachten.



Einstellung Unterhitze:

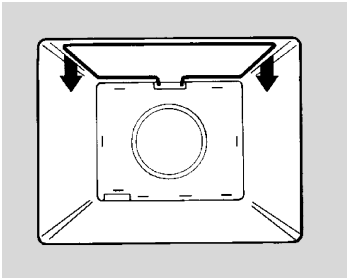
Temperaturregler auf

Backofen

Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Achtung: Oberhitze ist nicht temperaturgeregelt. Deshalb diese nur kurzzeitig einschalten und Vorgang beobachten.

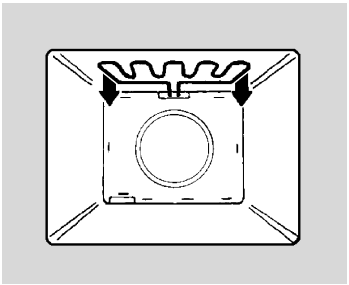


Einstellung Oberhitze:

Temperaturregler auf

Grill

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.



Einstellung Grill:

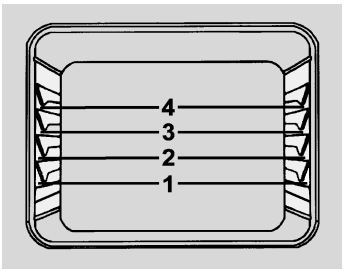
Temperaturregler auf

Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Schalterknebel muss das Grillabstrahlblech angebracht werden. Siehe Kapitel "Grillen und Überbacken"

Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben**!



Einschubebenen

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/ Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen			
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	25-35
Obstkuchen	2	170-180	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	15-25
Rührkuchen	3	160-170	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	25-35
Stollen*	2	170-180	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	40-60
Pikantes Gebäck			
Quiche	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	30-45
Brot*	2	190-210	50-60
Brötchen*	2	200-210	30-40
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	10-20
Spritzgebäck	3	160	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck			
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	45-60
Käsekuchen	2	180-200	60-75
Pizza	2	200-220	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	20-30

***** Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze verwenden.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

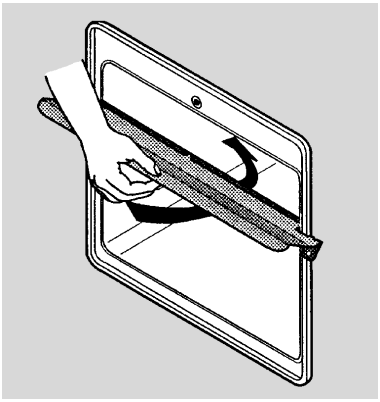
Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1500	2	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	120-140
Kassler	1500	2	180-200	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	190-200	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	190-210	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	90-120
Geflügel				
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	170-190	120-150
Gans	4000	2	180-200	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	45-60

Grillen und Überbacken

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.



Grillabstrahlblech anbringen

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei halb (Raststellung) bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Bedienungsknebel muss das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abbildung).
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Grillzeit Minuten	
			1. Seite	2. Seite
Rindfleisch				
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch				
2 Schweinenackensteaks	350	4	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch				
3 Kalbschnitzel	450	4	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch				
4 Lammkoteletts	600	4	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren				
4 Grillwürste	400	4	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	6 - 8	4 - 6
Geflügel				
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	7 - 10	7 - 10
Fisch				
2 Lachscheiben	400	3	5 - 6	5 - 6
Toasts				
4 Weißbrotscheiben	200	4	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	5 - 7	-

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Reinigung und Pflege

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

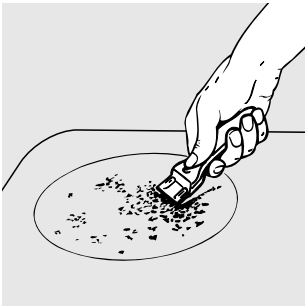
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

Reinigung und Pflege

Backofen

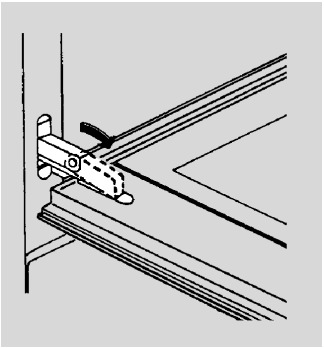
- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostatfühler, Lüfterrad und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Reinigung und Pflege

Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens kann die Tür abgenommen werden.

Backofentür aushängen

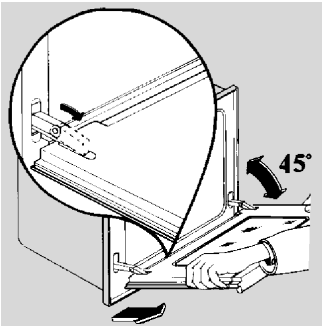


Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Backofentür einsetzen



Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost, usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

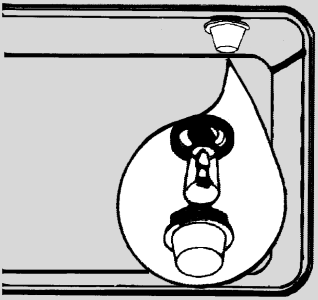
Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.



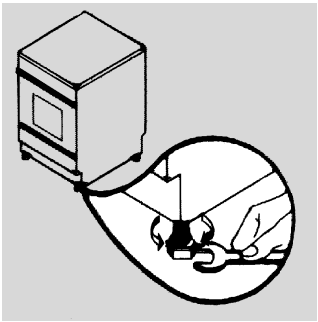
Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Artikel- Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicher-ungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.



Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (50 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.

Montageanleitung

Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

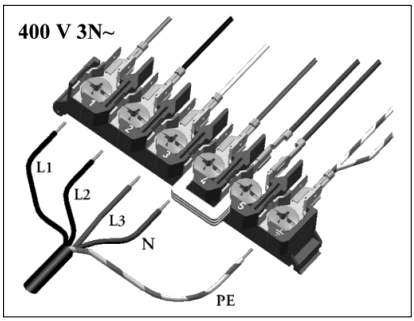
Elektroanschluss

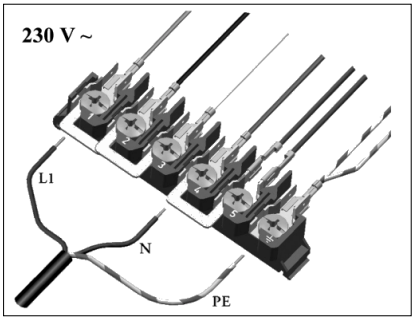
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

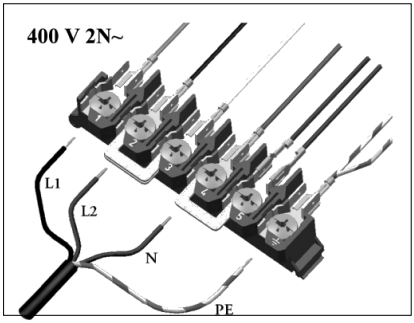
Montageanleitung

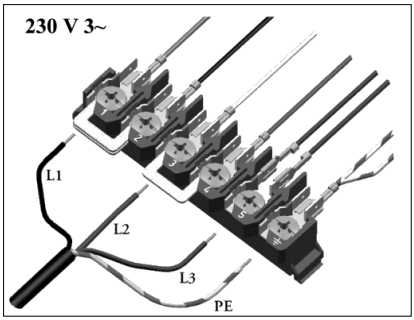
Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.









Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	50
Backofen		
Temperaturregler	Anzahl	1
Einschubebenen (geprägt)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	1,0/ 1,2
Grillheizkörper	kW	1,8
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	2,2
Unterhitze	kW	1,2
Oberhitze	kW	1,0
Grill	kW	1,8
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,8
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2
hinten rechts (Bräterzone)	Ø mm / kW	145 bzw. 145 x 245/ 2,0
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Grillabstrahlblech	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	8,425
Backofen, gesamt	kW	2,225
Kochstellen, gesamt	kW	6,2

Kundendienst

Störung - was tun?

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Geräts. Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch alle in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung. Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden, steht Ihnen selbstverständlich für die Betreuung Ihres Geräts ein gut ausgerüsteter, technischer Kundendienst (Profectis), der das gesamte Bundesgebiet umfasst, zur Verfügung.

Sie erreichen ihn unter der Telefon-Rufnummer **0180-55408.**
Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an: vollständige Anschrift, Telefon-Nummer mit Vorwahl, sowie die Produkt- und Artikel-Nummer Ihres Geräts.

Die Produkt- u. Artikel-Nummer finden Sie auf dem Geräte-Typenschild.
Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Die Angabe der beiden Nummern macht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung möglich, so dass Ihr Gerät voraussichtlich beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann. Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendiensttechnikers erspart.

Übertragen Sie die Nummern vom Typschild gleich in diese Gebrauchs-anweisung.

Produkt-Nummer _____

Artikel-Nummer _____

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.
Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe.
Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u. ä.).
Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.
Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Profectis Kundendienststelle unter der bundesweiten Telefon-Rufnummer 0180-55408 zu wenden.

NECKERMANN VERSAND AG

Grafiche MDM - Forlì

neckermann versand

Elektro-Standherd

Art. Nr. 756/598

35678-2801 09/02